

**Вакуумный упаковщик ORVED IDEA
32 HI-LINE**



(Цена со склада в г.Москва)

283 784 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Вакуумный упаковщик Orved Idea 32 HI-Line используется на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания для вакуумной упаковки продуктов питания, жидкости и готовых блюд. При использовании данного устройства достигается более высокая степень вакуума, что продлевает срок годности пищевых продуктов. Корпус и рабочая камера выполнены из нержавеющей стали. Применяется для вакуумной упаковки мяса, приправ, сухофруктов, хлебобулочных изделий, продукции химической промышленности, медикаментов, а также для гранулированных и порошкообразных продуктов. Модель также предотвращает усушку и обветривание продуктов, сохраняя их природные качества и полезные вещества. Также подходит для упаковки электроники, полупроводников и металлов - при вакуумной запаковке они не подвержены коррозии, воздействию влаги и пыли. Идеально подходит для ресторанов, кондитерских, мясных лавок, гастрономов и баров. Особенности: - Прочная камера без швов с закругленными стальными краями обеспечивает легкую чистку - 5-дюймовая интеллектуальная сенсорная панель обеспечивает непревзойденные результаты при помощи одного касания - Оснащен датчиком вакуума для автоматического выбора оптимального цикла вакуумирования - Инновационная технология Chef Programs обеспечивает идеальный вакуум для любых продуктов - Быстрая и равномерная пропитка мяса, рыбы, овощей маринадом -

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	41676
Производитель	ORVED
Страна производитель	Италия
Габариты, мм (ДхШхВ)	423x604x460
Гарантия, мес	24
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	0.7
Способ установки	Настольная
Способ упаковки	камерный
Производительность вакуумного насоса, м³/час	12
Количество сварных планок в камере	1
Длина сварной планки, мм	315
Газонаполнение	есть
Внутренние размеры камеры, мм	343x434x175
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Вес нетто, кг	47
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x650x700
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

Время маринования: 5 - 8 минут - Инфьюжн позволяет быстро экстрагировать вкус и аромат ягод, специй, трав в жидкость -
Время настаивания: 10 - 15 минут - 4 уровня герметизации - Система подачи газа для упаковки деликатных или мягких продуктов в модифицированной газовой среде (MAP)
Дополнительные характеристики:
Максимальный размер пакета: 300x400 мм